



Vento di Riva



Periodico di Informazione per soci, utenti e operatori del Porto Turistico Riva di Traiano

Direttore responsabile: Dott. Giovanni Cassata - e.mail: maxigiova@gmail.com

AUTORIZZAZIONE DEL TRIBUNALE DI CIVITAVECCHIA del 7 giugno 2007 n. 8/07 del registro della stampa

Etruria Arti Grafiche - Viale della Vittoria, 14 - Tel. 0766.23070 - 33712 - CIVITAVECCHIA



Auguri a tutti noi!

Eccoci di nuovo alla fine di un anno che ci ha visto impegnati su molti fronti con buoni risultati complessivi. La preoccupante crisi globale ancora non ci ha toccati: la domanda di posti barca, soprattutto medio grandi e grandi, è sempre sostenuta; la partecipazione al campionato invernale è numerosa e molto qualificata (ormai viene definito il campionato italiano d'inverno); i servizi erogati ai soci ed agli utilizzatori del porto sono stati ulteriormente migliorati con alcuni interventi sugli impianti elettrici e su quello del sottovuoto.

Lo studio per il progetto dell'impianto fotovoltaico sta procedendo: al capitolato, steso da ingegneri specializzati del settore, hanno risposto ben nove ditte; dopo i necessari approfondimenti, verrà fatta una presentazione dei progetti più interessanti.

Il progetto preliminare per l'ampliamento del porto è andato all'esame della prima "Conferenza dei servizi" che ha visto la partecipazione di tutti gli Enti interessati e con esito, tutto sommato, incoraggiante; la Conferenza è stata aggiornata alla seconda metà di febbraio.

Vista la situazione generale, è però difficile essere ottimisti nei confronti del prossimo futuro: siamo consapevoli che difficilmente la crisi dell'economia globale ci lascerà indenni ma confidiamo nella solidità commerciale di Riva di Traiano e nel forte appeal che la nostra struttura esercita nel mondo della nautica; stiamo lavorando proprio per consolidare questi punti di forza.

Ma in questi giorni, con l'approssimarsi del Natale, anche i più appassionati, come è giusto che sia, accantonano il pensiero della barca e del mare per rivolgere il proprio sentire verso qualcosa di più intimo e più profondo.

A tutti Voi, azionisti e frequentatori del porto, auguro, insieme a tutto il Consiglio di Amministrazione ed il Collegio Sindacale, i migliori e più sentiti auguri di buon Natale e di un sereno anno nuovo.

*Il Presidente
Enzo Branetti*

LA FORZA DI TRAIANO

Ovvero per dirla in gergo manageriale le "Risorse Umane" della Riva di Traiano spa.

segue a pag. 2



VELA A TRAIANO

di Bianca Gropallo

XX MOBY ROMA D'INVERNO

Domenica 2 XI 2008

PRIMA REGATA AL XX MOBY ROMA D'INVERNO

A Riva di Traiano venti nodi di scirocco hanno permesso lo svolgimento della prima prova del XX Moby Roma d'Inverno. Erano 82 le imbarcazioni iscritte al campionato invernale, organizzato dal Circolo Nautico Riva di Traiano, che hanno gareggiato in una bella prova su percorso a bastone lungo 8,96 miglia per la categoria regata e lungo 4,28 miglia per la categoria crociera e gran crociera.

A tagliare per primo il traguardo è stato nella categoria gran crociera il Grand Soleil 43 "Mamiblu" di Gennarino Tozzi, seguito dal Grand Soleil 39 "Brezza II" di Ghigo/Smacchi/Tombolini e dal Sun Odyssey 42 "Lachi II" di Franco Migliavacca.

Nella categoria regata primo in tempo reale il First 45 "Er Cavaliere Nero" di P. Morville e M. Castrichella che ha ingaggiato una dura lotta con l'Adria 49 "Ars Una" di Biscarini/Rocchi, seconda, mentre terzo è giunto il Comet 45 "Fral 2" di Alessandro Nespega.

Domenica 16 XI 2008

Seconda regata

DOMINIO DI "ER CAVALIERE NERO" FIRST 45 DI PAOLO MORVILLE

Il XX campionato invernale Moby Roma d'Inverno, organizzato dal Circolo Nautico Riva di Traiano, si conferma fra i più competitivi della penisola. 86 le imbarcazioni iscritte e scese in acqua nella seconda prova disputata oggi, con iniziale grecale con intensità di 5/6 nodi.

La regata odierna su percorso a bastone lungo 8,51 miglia è stata vinta nel gruppo Regata da "Er Cavaliere Nero", il First 45 R di Paolo Morville, che conferma la sua supremazia in testa alla classifica generale, avendo al suo attivo due vittorie su due prove disputate. Oggi secondo posto per "Ars Una", Adria 49 di Biscarini, terzo "Fral 2" Comet 45 di Alessandro Nespega.

La classifica generale dopo 2 prove vede quindi al primo posto "Era Cavaliere Nero", al secondo posto "Fral 2" che precede "Ars Una", terzo. Fra i partecipanti più titolati ricordiamo Maurizio Biscardi (che con il suo

segue a pag. 3



LA FORZA DI TRAIANO

segue dalla prima

Genericamente "Risorse Umane" ovvero "Human resources" è espressione tecnica usata per designare il personale dipendente delle aziende, ter-

mine peraltro usualmente connesso alla gestione di esso. Ma è proprio la "Gestione delle Risorse Umane" in evoluzione crescente del suo ruolo, dal tradizionale, meramente amministrativo, allo strategico, ad assumere oggi nelle aziende sempre più rilevante importanza. E in tale ottica, nella realtà del

nostro porto, mi sembra che esse, con efficacia di gestione, siano meritatamente considerate uno dei fattori fondamentali per il raggiungimento degli obiettivi, non ultimo quello volto al miglioramento della competitività aziendale, in una visione moderna in cui le persone e le loro competenze so-

no ritenute vera e propria risorsa all'interno dell'organizzazione.

Come tale certamente le considera il nostro giornale che in occasione delle festività natalizie esterna loro un grazie di cuore per il lavoro che svolgono con discrezione, cortesia, rapidità.



Le voci della Torre

Paolo Cigliano, Michele Coppola, Marco Di Michele, Simone Marsili, Paolo Colle



Gli Ormeggiatori

Aurelio Angioni, Marco Ferraiuolo, Luciano Cleri, Luca Rizzo, Claudio Marra, Alessio Di Michele, Alessandro Donno, Luca Gagliardi



I Sommozzatori

Stefano De Giovanni, Alessandro Spadaro, Simone Pierucci



Gli addetti al servizio diurno nella guardiola d'ingresso.

Franco Malinconici, Vittorio Mancini, Milo Bonimelli, Michele Eftimiu, Antonio Siena



Gli addetti agli Uffici Amministrativi

Dario Cracolici, Cristina Simoni, Antonella Maurizi, Onofrio Cangemi, Michele De Felice,



Nostromo

Elio Lo Presti

Direttore Marittimo

Massimo De Notti



**E dunque... da "Vento di Riva"
BUON NATALE A TUTTI E FELICE ANNO NUOVO!**



segue dalla prima

XX MOBY ROMA D'INVERNO

Comet 45 S "Libertine" è il campione italiano assoluto d'altura 2008 e vincitore del mondiale ORC), che si confronta con molti altri armatori di Comet 45 che sono 6 in totale, fra i quali Marco Paolucci (vincitore con il suo "Tartaruga" della Giraglia 2008), Alessandro Nespega (campione italiano assoluto nella classe crociera/regata 2008 con "Fral 2", e Paolo Mellaro (con il suo "Punto a Capo").

Fra gli armatori eccellenti presenti a Riva di Traiano c'è anche Giacomo Tabelli (che con il suo First 31.7 "Tekno" è stato dichiarato armatore dell'anno UVAI 2008 nella classe 4-5). Senza dimenticare Pino Stillitano, quest'anno con Mauro Pelaschier alla tattica, vincitore con il suo "Nautilus Marina" dello scorso campionato Moby Roma d'Inverno.

Nel gruppo Gran Crociera vittoria odierna di "Isterica Sissi", Bavaria 35 di Giuseppe Terenzio, seguito da "Medina" Bavaria 34 di Manuelito Tardone e da "Mamiblu" Grand Soleil 43 di Gennarino Tozzi. La classifica dopo 2 prove del gruppo Gran Crociera vede al primo posto "Mamiblu", seguito da "Medina" e da "Isterica Sissi".

Le regate del XX Moby Roma d'Inverno proseguiranno con il seguente calendario: dom. 30 novembre 2008, dom. 14 dicembre 2008, dom. 18 gennaio 2009, dom. 1 febbraio 2009, dom. 15 febbraio 2009, dom. 1 marzo 2009 e sabato 14 marzo 2009

Domenica 30 XI 2008

Terza regata annullata

BATTUTA D'ARRESTO

PER IL MOBY

ROMA D'INVERNO

Non si è regatato oggi a Riva di Traiano: il Comitato di Regata presieduto da Fabio Barrasso, viste le condizioni del mare, in particolare le onde alte causate dal forte libeccio, ha deciso di annullare la terza regata del Moby Roma d'Inverno in program-

ma oggi.

Le classifiche rimangono quindi invariate con in testa il nuovo First 45 "Er Cavaliere Nero" di Paolo Morville, vincitore in tempo compensato delle due prime prove disputate, che abbiamo intervistato.

Intervista a Paolo Morville.

Non poteva esserci modo migliore per celebrare il XX Campionato invernale di Riva di Traiano di questa bellissima sfida tra il First 45 "Er Cavaliere nero" e l'Adria 49 "Ars Una" e lo squadrone dei Comet che in questa stagione hanno vinto tutto: dal Mondiale agli Italiani alla Giraglia.

Come ti senti dopo questa duplice vittoria?

In considerazione del numero delle barche partecipanti e del livello delle stesse, decisamente soddisfatto, oltre le

aspettative soprattutto nella seconda regata. *La prima regata vinta con vento forte, la seconda con vento debole: vuol dire che la barca è preparata così bene da aver trovato un equilibrio perfetto? Di chi il merito?*

In tutta sincerità posso dire che l'unica preparazione è stata fatta a fine ottobre, appena rientrati dalla Middle Sea Race, sulla carena con nuova stesura di anti-vegetativa e con l'occasione la levigatura della chiglia, visto che era ancora a buccia d'arancio come fornita da Bénéteau. Diciamo che la barca nasce già ben equilibrata in IRC, mentre in ORC è ancora tutta da otti-

mizzare con ampi margini di miglioramento.

Nella prima regata con vento forte la barca ha evidenziato le sue performance vincendo in tempo reale, con notevoli distacchi sulle inseguitrici.

Nella seconda regata le condizioni non erano ideali per noi; il merito del successo, oltre alla barca, va a tutto l'equipaggio per le manovre e in particolare a Francesco Cruciani per la conduzione e per le scelte tattiche, coadiuvato in questo da Daniel Loperfido.

Riguardo l'equipaggio voglio vantarmi di aver messo insieme un gruppo di ragazzi, bravi velisticamente e al tempo stesso simpaticissimi. Quindi in ogni regata a bordo regna il divertimento e quando è seguito da questi risultati credo sia il massimo. Lo confermano le diverse

persone che si sono prenotate per poter partecipare alle prossime regate.

E' un po' presto per dirlo, ma qual è la barca/equipaggio che temi di più? E quale il possibile outsider?

Sicuramente le barche da temere sono lo squadrone dei Comet che, come dicevi, hanno vinto tutto in questa stagione, oltre all'Adria 49 "Ars Una" di Biscarini/Rocchi e il Rodman 42 "Nautilus" di Pino Stillitano, con i quali regatiamo praticamente in tempo reale.

Inoltre l'insidia arriva dalle piccole, in regata molto distaccate, quindi non controllabili, ma poi in tempo compensato te le potresti trovare davanti. Tra queste vorrei ricordare il First 34.7 "Bonaventura" di Luigi Anastasia, il quale nelle ultime due edizioni di questo Campionato





ha concluso rispettivamente al 1° e al 2° posto.

Naturalmente, come in tutte le regate serie, verranno fatti controlli di stazza: tranquillo?

Spesso quando una barca si mette in evidenza per i risultati desta sospetti, pertanto sono disponibilissimo in qualsiasi momento ai controlli e non soltanto tranquillo, ma desideroso che ciò avvenga, almeno si sgombra il campo da strani sospetti e conseguenti chiac-

chiere di banchina. D'altra parte la scelta del nome "Er Cavaliere Nero", per la nota storia di Gigi Proietti, mi ha già procurato l'assalto di diversi cavalieri bianchi, ma alla fine vale sempre la morale.

Il Campionato invernale di Riva di Traiano quest'anno, oltre ai collaboratori e giudici storici, ha un Presidente del Comitato di Regata di Genova, un Presidente di Giuria nazionale, partecipanti di alto livello

che vengono da tutto il Tirreno: assomiglia sempre meno ad un campionato di circolo. Per voi armatori, oltre ad essere terreno di rivincita alla fine della stagione può costituire anche un'ottima occasione per la messa a punto e le verifiche necessarie ad affrontare la stagione successiva di regate. In quest'ottica, che ne pensi dell'introduzione di una classifica ORC?

Questo Campionato, giunto

alla XX edizione è famoso come l'invernale più importante d'Italia finora caratterizzato dalla formula IRC. Personalmente non immaginavo che potesse "snaturarsi", quindi non ho preso in alcuna considerazione questa opportunità, anche perché normalmente le barche hanno assetti diversi, non è facile essere competitivi allo stesso modo nelle due classifiche.

È ovvio che se il Campiona-



to tenderà verso l'ORC non avremo difficoltà ad adeguarci a tale scelta.

Domenica 14 XII 2008
ER CAVALIERE ANCORA
PRIMO, NAUTILUS E
I.NOVA IN RIMONTA
Al XX campionato invernale Moby Roma d'Inverno, organizzato dal Circolo Nautico Riva di Traiano, è stata disputata la terza prova. 20-25 nodi di vento di scirocco e onde alte 2/3 metri hanno impegnato duramente gli equipaggi.
La prova odierna lunga 8,40 miglia è stata vinta nel gruppo Regata da "Er Cavaliere Nero", il First 45 R di Paolo Morville, che mette a segno la sua terza vittoria consecutiva, confermando il suo primo posto in classifica generale. Oggi secondo posto per "Libertine", Comet 45S di Maurizio Biscardi (campione italiano e mondiale d'altura 2008). Terzo posto per "Scheggia", Sun Fast 3200 di Nautica Tirreno, timonato da Gaetano Figlia di Granara. Quarti a pari merito il Comet 45 "I.Nova" dell'Aeronautica Militare Italiana con Giancar-

lo Simeoli al timone e a bordo l'atleta olimpica Larissa Nevierov e "Zoom", Comet 41S di Quatrini/Guiducci.

Dopo 3 prove saldamente in testa alla classifica generale "Er Cavaliere Nero", al secondo posto a pari merito "Nautilus Marina" Rodman 42 di Pino Stillitano (vincitore del precedente invernale) e "I.Nova" dell'Aeronautica Militare Italiana.

Nel gruppo Gran Crociera, che ha disputato oggi una prova su percorso lungo 4,31 miglia, vittoria odierna di "Mamiblu", Grand Soleil 43 di Gennarino Tozzi, secondo "Woodpecker" Comet 12 di Ugo Garribba, terzo "Asteria" Este 39 di Leonardo Proli. La classifica dopo 3 prove del gruppo Gran Crociera vede al primo posto "Mamiblu", seguito da "Isterica Sissi", Bavaria 35 di Giuseppe Terenzio, e terzo "Woodpecker".

Le regate del XX Moby Roma d'Inverno proseguiranno, dopo le festività, con il seguente calendario: dom. 18 gennaio 2009, dom. 1 febbraio 2009, dom. 15 febbraio 2009, dom. 1 marzo 2009 e sabato 14 marzo 2009.





Il Porto di Riva di Traiano

RISTORANTE SPORTING

Matrimoni, Cerimonie, Eventi, Battesimi, Comunioni, Cresime, Nozze d'Oro e d'Argento, Feste di Laurea, Feste per bambini, Compleanni, Rinfreschi, Conventions, Cocktail Party, Meeting.

Tel. 0766.25948

PORTO TURISTICO RIVA DI TRAIANO
S.S. Aurelia, Km. 67,580 Civitavecchia (Roma)
Fax 0766.371287 - e.mail: sportingclub@woow.it



Musica dal Vivo
con fantastici Dee-Jay
Disco anni '70 '80 '90,
Salsa, Merengue,
Balli di gruppo

Cenone di Capodanno

Il Ristorante Sporting per l'ultimo giorno dell'anno, è lieto di presentare il seguente menù

Cocktail di benvenuto, Prosecco di Valdobbiadene e Cocktail Analcolici, gli stuzzichini dello Chef

Gran plateau di ostriche, Salmone affumicato
Maltagliati con radicchio di Treviso e crostacei,
Risotto ai frutti di mare

Aragosta intera al vapore, Patate prezzemolate
Gallinella pastellata frita dorata,
Carciofi alla romana

Caffè
Chardonnay D.O.C. Cantina Borgo Molino

Il Gran Buffet di Dolci

Brindisi di Mezzanotte

Cotillons - Il cotechino con le lenticchie di Castelluccio

120 €
a persona



Park Hotel



dei Massimi



4 stelle vicino al Vaticano, camere e suite, immerso in un Parco, Internet WiFi, Palestra, Sale Congressi, Tv satellitare con Sky, Ristorante gourmet, Navette. www.massimiparkhotel.it tel:0635347200 ROMA

UN NODO PER OGNI ESIGENZA

Il Nostromo consiglia . . .

In questo numero proponiamo ai lettori un nodo molto versatile, utilissimo sia a bordo che a terra, che serve a vari scopi come porre in tensione una cima, fermare una porta, assicurare il carico su un mezzo di trasporto, e persino tendere, come sulla barca dell'autore, il mancorrente della passerella assicurandovi nel contempo i relativi candelieri (foto 1 e 2).

Taluni lo chiamano "nodo del nostromo" proprio in considerazione delle sue geniali doti, tra cui, fondamentale, la possibilità di sciogliersi all'occorrenza con estrema facilità. I francesi lo chiamano "noeud de bec de oiseau" ma l'espressione "nodo a becco d'uccello" non presente nel nostro lessico marinaresco è stata dalla marineria nostrana liberamente interpretata, traducendola in "nodo semplice con gassa e corridore" che sembra la più rispondente al pensiero dei nostri cugini d'Oltralpe¹. La prima volta che l'ho visto eseguire mi trovavo in Sicilia, tant'anni or sono durante la mia infanzia, dove un camionista lo utilizzò per assicurare sul proprio camion un enorme carico di balle di fieno. Il camion, un OM Titano di gigantesche dimensioni nonché l'operazione eseguita con ammirabile destrezza e rapidità destarono il mio interesse di ragazzo, peraltro già allora appassionato d'ogni mezzo meccanico e relativi accessori, lasciandomene un ricordo nitidissimo.

Ma andiamo alla realizzazione del nodo: disporre parte della cima a doppiino, eseguire poi un cappio sul dormiente mediante un nodo semplice. (foto 3) All'interno dell'asola così formata passare quindi il corrente che funge da tirante (foto 4) poi avvolgere con la parte libera di esso ambedue i capi in una stretta spirale (foto 5) fermandone infine l'ultimo tratto tra essi (foto 6) e voilà...il nodo è pronto! (foto 7).



¹ Per questo nodo, tra le varie, è stata consultata l'opera di Georges Devillers "Manuel de matelotage & de voilerie a l'usage des marines professionnels et des plausanciers" Ed. Jen Claude Lattes, Paris, France 1971.
Ed. Italiana, "Manuale di Arte Marinaresca" Mursia Editore, Milano, Italia 2001



Olio Extra Vergine di Oliva

Cooperativa Olivicola di Canino

Via Montalto Km. 18 - Canino (VT)
Tel. 0761.438095 - Fax 0761.433042
www.olivicolacanino.com
e.mail: coopolivicolacanino@libero.it

La Piazzetta

eventi • meeting • cerimonie

CIVITAVECCHIA - TEL. 335.5340642

ed ora anche i catering de "La Piazzetta"

"nasce da un'esperienza ventennale, la possibilità di poter realizzare in un qualsiasi altro logo il vostro sogno o desiderio. Siamo in grado di creare ambientazioni fiabeggianti ovunque, garantite avverso qualsiasi evento atmosferico, senza alcuna necessità di energie o strutture sul posto. Grazie a impianti di cottura veicolabili esprimiamo come tradizione, la nostra cucina dal vivo."



*Sempre più valido
per qualità e servizio
il ristorante La Piazzetta
di Dario Canestrelli.*



*La vasca
del vivo per
i crostacei
all'interno.*



ANTICHITÀ
Eredi Tanca
 STAMPE - ARGENTERIA
 PORCELLANE - TEMPERE
 GIOIELLERIA - DIPINTI
 ANTICHI STRUMENTI E
 CARTOGRAFIA NAUTICA

Salita de' Crescenzi, 12
Tel. 06.6875272
Fax 06.68803328
00186 Roma



VIETATO FUMARE

CON *Life* SI PUÒ



È ARRIVATA LIFE LA SIGARETTA ELETTRONICA

LIFE ASSOMIGLIA AD UNA "SIGARETTA" MA NON CONTIENE TABACCO. LIFE CONSENTE L'ASPIRAZIONE DI NICOTINA E AROMI SENZA CHE CIÒ COMPORTI L'INALAZIONE DELLE SOSTANZE CONTAMINANTI SPRIGIONATE DURANTE LA COMBUSTIONE. GRAZIE A SOFISTICATE COMPONENTI MICROELETTRONICHE SIMILA IL FUMO DI UNA NORMALE SIGARETTA. MA IN REALTÀ È SOLO VAPORE. QUESTO CONSENTE DI SODDISFARE IL FUMATORE SOTTO TUTTI GLI ASPETTI, OLFATTIVO, VISIVO E PSICOLOGICO, RICREANDO LE STESSA CONDIZIONI PRODOTTE DURANTE L'ATTO DEL FUMARE.

È presente presso il
BAR TABACCHI RISTORANTE
“IL CAICCO”
 del porto la sigaretta elettronica, come
 preannunciato la volta scorsa.
Con “Life” si può
 e dunque buon fumo virtuale
 a tutti gli utenti.

MiniMarket
 La bottega del Porto

cambusa
 e
 consegne a bordo

Fabio 389.9642368



STORIE DI MARE

Continuiamo l'offerta ai lettori di articoli di indubbia valenza sotto il profilo storico inviati dal prof. Christian Blasberg che ringrazio per la sua competenza e cortesia.

LA FINE DEL MITO DI UN ESTETISMO DI GUERRA - LA BISMARCK

Che c'entra la guerra con l'estetismo? Nulla. Sono due termini antitetici; l'uno la più brutta e ripugnabile espressione dell'agire umano, l'altro il frutto della creatività dell'uomo nell'arte, la cui visuale ci procura una piacevole sensazione. Eppure troppo spesso entrambe le cose furono connesse in un ingannevole interazione mentale; attribuendo un senso estetico alla guerra, non importa se riferito al fascino della divisa, al design dell'armamento stesso oppure alla eroica morte del soldato in combattimento, poetizzata - e perciò estetizzata - tra l'altro da un Ernst Jünger¹ o anche dallo stesso Gabriele D'Annunzio², si rischia di dimenticare lo scopo primo per cui fu fatto tutto ciò e per cui il soldato poi morto fu mandato in questo combattimento: per uccidere; e si casca nella diabolica trappola di scambiare la morte violenta - certo, solo finché lontano da noi nello spazio o nel tempo - per qualcosa di creativo.

Questa premessa va fatta quando raccontiamo la vicenda della nave da guerra che, fino ad oggi, molti considerano la più bella mai esistita, la Bismarck. Ma, tolte le falsificanti lenti dell'estetismo, rimane soltanto, come vale per tutte le navi da guerra, un mostruoso macchinario d'acciaio, costruito per l'unico scopo di seminare morte e sofferenza e inoltre, visto il proprietario nel cui servizio doveva compiere la sua missione, per l'espansione guerresca di una idea ignobile di organizzazione della società, il nazismo.

Guardando i tanti libri pubblicati negli ultimi decenni - ma



basta soltanto navigare un po' per i numerosi siti internet che si occupano della Bismarck - ciò che sembra interessare di più gli autori è soprattutto l'eleganza esteriore e la potenza dell'armamento e dell'attrezzatura tecnica della nave. La sua storia, poi, ha tutti i numeri dell'epopea tra gloria e dramma finale - che ci trasmette fatalmente un senso di simpatia per la nave e il suo destino. Bisogna anzitutto sottolineare la tragedia umana dietro l'azione della nave, come fatto su un sito tedesco: "Durante gli otto giorni dell'unica missione contro il nemico della Bismarck, quasi 3.500 marinai da entrambi le parti persero la vita..."; eppure questo sito parla poi con un tono di orrificata ammirazione di "...uno dei drammi più affascinanti della Seconda Guerra Mondiale."³

La costruzione della Bismarck fu un frutto diretto dell'accordo anglo-tedesco del 1935 sulla limitazione della forza navale tedesca a 35% della capacità inglese - che in realtà diede via libera alla ricostruzione di una potente marina militare tedesca, visto che quella precedente,

del Kaiser Guglielmo II, era stata completamente smobilitata dopo il trattato di Versailles nel 1919.⁴ Alla fine del 1940 la Bismarck - l'ultima di sette nuove grandi navi da battaglia di Hitler - fu pronta per l'impiego bellico, ma soltanto nel maggio del 1941 poté intraprendere

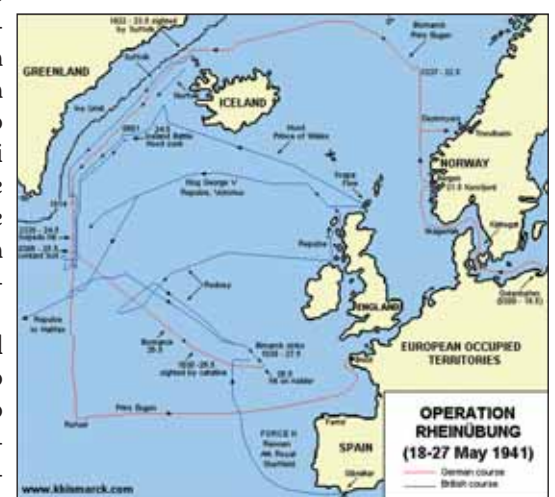
la sua prima missione in cerca di preda sui mari. Il Führer stesso fu talmente emozionato dagli attesi successi che decise di visitare la nave in persona - solo 22 giorni prima che la Bismarck e la maggior parte dei marinai da lui salutati fossero seppelliti per sempre sul fondo dell'Atlantico.

Lo scopo della missione denominata "Rheinübung" (*Esercitazione sul Reno*) fu di carattere puramente aggressivo; la Bismarck, accompagnata dall'incrociatore Prinz Eugen, aveva il compito di disturbare le linee di rifornimento per la Gran Bretagna nel Nord Atlantico - una missione destinata a finire in una strage. Le informazioni sulle potenzialità della nave tedesca e sulla sua messa in marcia erano giunte presto dagli inglesi che mobilitarono tutte le forze disponibili di mare e di aria per evitare che la flottiglia tedesca raggiungesse il Nord Atlantico.

Il tempo nei mari vicino al cerchio polare fu pessimo in quei giorni a fine maggio del 1941. Ma nebbia e neviccate sembrarono comunque avvantaggiare i tedeschi, vietando agli aerei di ricognizione inglesi di individuare le due navi. E fu per prima la Bismarck che scoprì, nella 'Strada di Danimarca' tra l'Islanda e la Gronlandia, due navi inglesi, aprendo immediatamente

il fuoco, senza centrare. La battaglia era aperta.

La lenta fine della Bismarck, però, non fu soltanto causata dalla superiorità delle forze avversarie, ma anche da insufficienze tecniche della nave stessa; le vibrazioni causate dalla propria artiglieria misero subito fuori servizio uno dei suoi radar - nonostante le tante esercitazioni dei mesi precedenti. Così, gli inglesi, inosservati, poterono radunare nella zona alcune delle loro migliori navi da battaglia, l'ammiraglia Hood, orgoglio della marina militare britannica, e la nuova Prince of Wales, ed inseguiva-





no la flottiglia tedesca. La mattina del 24 maggio infuriò la battaglia; presto la Bismarck riuscì a centrare ed affondare la Hood, che portò un migliaio di marinai inglesi con sé a fondo del mare; la Prince of Wales, dopo aver colpito uno dei serbatoi della Bismarck, venne danneggiata a sua volta e si dovette ritirare; il capitano della Bismarck rinunciò ad inseguire ed affondarla per accelerare la corsa verso l'Atlantico.⁵ Così venne inseguita a sua volta dalle rimanenti navi inglesi e solo dopo un giorno di schermaglie e dopo la separazione tattica dalla Prinz Eugen, la Bismarck, leggermente danneggiata, riuscì a scappare e disperdere gli inseguitori, dirigendosi verso il porto di Brest in Francia.

Ma accaddero altri errori sulla Bismarck, inspiegabili fino ad oggi. Pur sapendo che gli inglesi avrebbero captato i radiogrammi per ritrovare le tracce perse della nave tedesca, il capitano tuttavia contattò il comando supremo della marina militare in Germania per oltre mezz'ora. Ciò permise agli inglesi di ritrovare il loro bersaglio dopo 31 ore e la caccia continuò. La sera del 26 maggio uno squadrone di aerei del portaerei Ark Royal attaccò la Bismarck; un siluro danneggiò e bloccò il suo timone in modo da impedirne ogni manovra e costringerla a navigare in un cerchio. Fu la fine.

In questa situazione senza via di uscita, il capitano della Bismarck fece trasmettere: "Al Führer del Grande Reich Tedesco, Adolf Hitler: combattiamo fino all'ultimo ordigno."⁶ Gli ufficiali tedeschi preferirono sacrificare i loro uomini in una battaglia priva di senso, piuttosto che salvare la loro vita. Avrebbero potuto arrendersi, seppur affondando la

Bismarck; invece aspettarono la mattina del 27, quando gli inglesi lanciarono l'attacco finale con nuovi rinforzi. In meno di due ore pesanti colpi misero fuori combattimento tutti i suoi cannoni e costarono la vita a centinaia di marinai; esaurita la munizione sulla Bismarck, l'autoaffondamento fu finalmente ordinato e messo in atto, ma siccome non fu mai issata la bandiera bianca, le navi inglesi continuarono a sparare anche quando la Bismarck era già inclinata e non dava più segni di resistenza. Così, dei 2.000 marinai solo 116 furono salvati.

Non ci fu davvero niente di estetico o eroico in questa tragedia, ma per il regime nazista queste circostanze furono strumentalizzate come segno dello

spirito di sacrificio per la causa della Germania. Non importava la totale inutilità della battaglia sul piano strategico, contava solo la creazione del mito della imbattibilità da mano del nemico, dell'estetismo eroico; contava che l'ultima cosa che si sarebbe visto della Bismarck che stava affondando sarebbe stata la bandiera del Reich. Quando, due anni dopo, la Sesta Armata in Russia fu accerchiata a Stalingrado, Hitler si aspettava lo stesso estetismo del sacrificio anche dal Generale Paulus - e fu furibondo quando questi invece si arrese, seppure dopo una lunga battaglia perduta sin dall'inizio, per salvare la vita almeno ai rimanenti 20% dei suoi soldati.⁷ Oggi, non c'è niente di estetico o eroico nello sfruttare, do-

po la sua scoperta nel 1989, i resti del relitto per far rivivere in qualsiasi modo la tragedia; pochi anni fa il governo federale tedesco dichiarava al riguardo: "Escursioni nell'interno del relitto come anche tentativi di recupero richiedono il consenso del governo federale. È stato negato già in altri casi ... perché c'è da aspettarsi di trovare resti dei morti nel relitto. [Il governo] sente il suo dovere di proteggere i marinai che andavano incontro alla loro morte nell'affondamento della nave ... [e vede] la Bismarck come un cimitero di marinai al quale bisogna accordare il proprio rispetto."⁸

Christian Blasberg

Note

1 Ernst Jünger, *Tempesta d'acciaio*, 1920; *Der Kampf als inneres Erlebnis* (La lotta come esperienza interiore), 1922.

2 Per Gabriele D'Annunzio, t.a.: Alfredo Bonadeo, *D'Annunzio and the Great War*, 1995.

3 Vedi il sito:

www.schalchtschiff.com/kriegsmarine/schlachtschiff_bismarck;

altri siti sulla Bismarck:

www.vincelewis.net/bismarck.html ,

4 Vedi ultimo numero di, *Vento di Riva*.

5 Antonio Bonomi, *Stretto di Danimarca, 24 maggio 1941*. In: "Storia Militare", Dicembre 2005.

6 www.schalchtschiff.com/kriegsmarine/schlachtschiff_bismarck

7 Antony Beevor, *Stalingrad, the fatal siege, 1942-43*. London 1999.

8 Vedi: www.vincelewis.net ; anche in: www.kbismarck.com/wreck.html





www.todarosport.it

Visitate il nuovo sito internet
ricco di offerte e novità



Oppure venite a trovarci al
nostro store a Ladispoli in
via odescalchi n. 33,
Tel. 0699222757





Giorgio Canestrelli
cell. 335.5240756

NAUTICA TIRRENO SAIL s.r.l.
Porto Turistico Riva di Traiano
Via Aurelia Km. 68,300 - 00053 Civitavecchia (Roma)
Tel. 0766.502958 - Fax 0766.588819
www.nauticatirreno.it - e.mail: nautica@nauticatirreno.it



Sub Sea Services s.n.c.

Lavori Subacquei e Portuali

Stefano 337.929627
Riccardo 339.5656665




ALESSANDRO AQUILANI
AGENTE CANTIERE DEL PARDO
PUNTO VENDITA INTERMARE

Porto Turistico Riva di Traiano - Via Aurelia Km 67,580
Edificio B, Box 14-15 - 00053 Civitavecchia

335/5293037 - 0766/502943
Fax 0766/20790 E-mail: info@aquilaninautica.com



L'ORÉAL PARIS
PROFESSIONNEL
HAIR STUDIO 1

CIVITAVECCHIA
PORTO TURISTICO RIVA DI TRAIANO
TEL. 0766 28858

DAI MIGLIORI ACCONCIATORI DI TUTTO IL MONDO



citidistribuzione

EXPRESS COURIER

LOMBARDIA

Via Pacinotti 54/56
20094 - Corsico - (MI)
Tel. + 39.02.451.198.31 (r.a.)
Fax + 39.02.451.03.511
logisticami@citisrl.it

PIEMONTE

Via Monviso 30
10029 - Villastellone - (TO)
Tel. + 39.011.96.96.118
info@fillidoria.com



LIGURIA

Via Rolle 20R
16152 - Genova
Tel. + 39.010.60.48.982
Fax + 39.010.60.48.982
logistica@citisrl.it

CAMPANIA

Via Pazzigno 117
80146 - Napoli
Tel. + 39.081.55.90.408
Fax + 39.081.55.93.219
info@pitagoraspedizioni.com

TOSCANA

Via dei Tigli 10
50013 - Campi Bisenzio - (FI)
Tel. + 39.055.898372
Fax + 39.055.8974677
logisticafi@citisrl.it

LAZIO

Via Portuense 1415/1417
00148 - Ponte Galeria - (RM)
Tel. + 39.06.650.029.27 (r.a.)
Fax + 39.06.652.42.71
logisticafi@citisrl.it

EMILIA

Via 1° Maggio 5/6
40057 Granarolo dell' Emilia - (BO)
emilia@citisrl.it

TRIVENETO

Via Caboto 28
37036 - S.Martino Buon Albergo (VR)
Tel. + 39.045.99.51.69
Fax +39.045.87.90.076
angeloabascia@libero.it

**Corriere Nazionale - Distribuzione Capillare
Consegne Espresse - Consegne Dedicare.**

www.distribuzioneciti.it

Cucina di Bordo



Trattare il pesce con diplomazia...

Ed or vi narro del quando, del come e del perché.

Un piovoso sabato novembrino di quest'anno, durante l'Estate di S. Martino¹, consueto giro di telefonate con gli "amichi" pescatori per stabilire cosa fare il giorno successivo. "Si va. non si va? Hai visto le previsioni? Sembra che abbia dato buono ... il tramonto rosso fuoco a ponente ci fa ben sperare! Il maltempo dovrebbe spostarsi a sud. e dunque vediamoci senz'altro in barca, poi domani si vede". Questo, via etere, il nostro cicaleggio pomeridiano alla vigilia del dì di festa.

E così l'indomani all'alba, costatata l'esattezza delle previsioni, con l'amico Claudio e due suoi congiunti, il cognato Angelo ed il nipote Alessio, a bordo del Kintra prendiamo lentamente il largo mentre la luce del nuovo giorno scendendo dalla sommità della Tolfa dissipa rapidamente le ombre della notte appena trascorsa ed illumina sempre più intensamente la costa.

Scaldati i motori, con rotta 250°, dirigiamo rapidamente verso "la curva", una piega verso ponente del ciglio dei - 500 a 20\30 miglia da Traiano.

Giunti sul posto mentre il sole si fa più alto e l'iniziale venticello si placa del tutto, caliamo le lenze innescate con sarda e cappellotto iniziando la battuta di pesca.



Con speranzosa pazienza aspettiamo le prime "tocche" che per la verità tardano un po' a venire, poi finalmente la prima, sulla canna di Claudio, che con pronta ferrata e recupero porta a bordo uno "spinarolo"² di circa 9 kg. (vedi foto pg. accanto). Si torna quindi ad una tediosa stasi mentre veloci corrono le poche ore di luce di cui il crescente Autunno è sempre più avaro, poi viene a bordo il secondo spinarolo di pari peso, anch'esso per opera di Claudio.

Un po' delusi per la qualità del pescato, ci spostiamo controcorrente sempre lungo il ciglio e finalmente sulla canna del giovane Alessio, neofita a questo tipo di pesca, delle tocche diverse annunziano l'abboccata d'un pinnuto di differente specie. Pronta ferrata ed Alessio inizia il recupero cavandose la egregiamente nonostante la mancanza d'esperienza. Con robuste "capate" il pesce attesta sempre più la sua gradita presenza mentre lento ed inesorabile il mulinello fa il suo dovere recuperando metri e metri di filo, fintantoché ad una trentina di metri dalla superficie bolle d'aria annunziano inequivoca la specie d'appartenenza dell'atteso ospite...una cernia di fondale³, che, infatti, di lì a poco "aggalla" mostrandosi in tutta la sua maestosità con bocca aperta ed occhi di fuori.

Pronto recupero a mezzo raffiatura⁴ poi brindisi e felicitazioni di rito e quindi messa per 60° la prora del Kintra iniziamo per tempo il ritorno onde evitare il navi-

gar di notte.

In poco più di un'ora siamo in porto mentre alle nostre spalle trionfalmente il sole si tuffa nel mare e così all'imbrunire per noi finisce un'altra splendida giornata di pesca!

Fin qui il racconto sull'approvvigionamento della materia prima.

Materia da destinarsi, per decisione unanime assunta durante il rientro, a conviviale nutrimento dei pescatori e loro familiari.

Con quest'intento, refrigerato a dovere il pesce per un giorno, date le sue dimensioni, il dì seguente anche in considerazione dei numerosi commensali interessati all'iniziativa il ricorso alla diplomazia ci parve la miglior via da seguire e così decidemmo di ricorrere ai servizi dell'Ambasciata. E che

Ambasciata quella d'Abruzzo del nostro amico Roberto Poggi, socio del porto, amante del mare e della pesca sportiva, il cui accogliente locale è ormai consolidata presenza nella ristorazione capitolina!!

Grazie all'abilità sua e dei suoi collaboratori martedì sera 11 novembre nel suo ristorante il quel dei Parioli a Roma, abbiamo potuto degustare inaffiati da ottimo bianco secco dei castelli, Linguine alla Pescarese e Cernia "ziminada" oltre ad antipasti, dessert e "spiritosi" conforti vari in chiusura prima del commiato (ottimi distillati ed amari delle terre d'Abruzzo tra cui i famosi "centerba" ed "aqua sancta maria").

Di seguito riportiamo le ricette dei suddetti piatti, come da informazioni assunte nella cucina dell'Ambasciata per gentile concessione degli addetti.

note a cucina di bordo

1 S. Martino nacque in Pannonia, l'odierna Ungheria, nel 316; era figlio di un ufficiale romano e fu educato nella città di Pavia, dove passò la sua infanzia fino all'arruolamento nella guardia imperiale all'età di quindici anni. A scuola Martino prese i primi contatti con i cristiani e, all'insaputa dei genitori, si fece catecumeno e prese a frequentare con assiduità le assemblee cristiane. La sua umiltà e la sua carità hanno dato vita ad alcune leggende tra cui quella in cui Martino un giorno d'autunno, mentre usciva da una delle porte della città francese d'Amiens, dove viveva, visto un povero vecchio mezzo nudo e tremante per il freddo, s'impietosi e sguainata la spada, tagliò il suo bel mantello di lana donandogliene la metà.

Immediatamente il sole si mise a scaldare come in estate. Per questo quel periodo agli inizi di novembre in cui spesso accade che la temperatura si faccia più mite, si chiama "estate di San Martino".

2 **Squalus acanthias**, conosciuto comunemente come **Spinarolo**, è un pesce d'acqua salata appartenente alla famiglia Squalidae. Questa specie è diffusa nelle acque costiere di tutto il mondo che hanno temperatura pari o inferiore a 15°. Vive sui fondali, fino a 5\600 metri di profondità. E' uno squalo dal corpo molto affusolato, ma con un profilo ventrale pronunciato. Lento nuotatore, deve il suo nome alle due pinne dorsali spinose, che vengono usate a scopo difensivo per infliggere dolorose ferite. Usualmente, le dimensioni medie oscillano tra un metro ed un massimo di un metro e sessanta, con un peso (per gli esemplari adulti) che va oltre i 10 Kg. Si muove spesso in branchi composti d'esemplari di un solo sesso. E' viviparo. La femmina partorisce piccoli già formati dopo una gestazione molto lunga, circa 2 anni. Si nutre prevalentemente di crostacei, anemoni di mare o altri pesci. Ha carni bianche molto sode che opportunamente sfilettate e trattate a crudo con limone ed olio d'oliva risultano veramente squisite.

3 **La cernia di fondale** è un pesce di mare che taluni biologi classificano come appartenente alla famiglia dei Polyprionidae. Altri lo ascrivono alla famiglia dei Serranidae assieme a tutte le altre cernie.

È diffuso sia in mari tropicali che in acque fredde, infatti, si ritrova nell'Oceano Atlantico dall'Islanda e Norvegia fino al Sudafrica ed anche nel Pacifico e nell'Oceano Indiano. Comunque è più comune in mari temperati e freddi piuttosto che vicino ai Tropici. E' copiosamente presente nel Mediterraneo mentre nonostante il nome, è rarissima lungo le coste americane sia del nord che del sud.

Il suo habitat è profondo, gli adulti si rinvencono tra i 100 ed i 1000 metri di profondità sia in ambienti rocciosi che, soprattutto, all'interno di relitti. I giovani hanno la curiosa abitudine di sostare sotto relitti galleggianti in mare aperto (da cui anche il nome di cernia ombra).

Il corpo è tozzo ed è immediatamente riconoscibile da quello delle altre cernie a causa della bocca enorme, della mandibola che sopravanza la mascella di varie lunghezze e della caratteristica fronte concava con un'evidente gibbosità.

La colorazione dell'adulto è di uno smorto grigio piombo mentre i giovani sono neri con fitte screziature bianche. L'alimentazione è carnivora, la sua dieta è basata su pesci bentonici, Crostacei e. La riproduzione avviene in estate.

Linguine alla Pescara:

Soffriggere in adeguata padella olio, aglio peperoncino e carote tagliate a rondelle e far andare a fuoco medio, aggiungere la testa della cernia spaccata in 2 o più parti ed irrorare il tutto con della vernaccia. Salare q.b. inco- perchiare e lasciar cuocere a fuoco moderato fintantoché l'intingolo avrà perduto la liquidità di troppo. A cottura ultimata togliere le parti ossee della testa di cernia dopo averle opportunamente spolpate recuperando i pezzi migliori del pesce siti sugli opercoli ed in prossimità delle cavità orbitali e porli

Spinarolo (*Squalus acanthias*)

nel sugo a riposare assieme ad esso. Nel frattempo lessare la pasta e scolarla piuttosto "al dente" quindi saltarla nel sugo di cui sopra e servire.

Cernia ziminada,

Soffriggere in padella aglio olio peperoncino poi aggiungere tagliati a rondelle carote e sedano e pomodori

pachino quindi, far andare a fuoco medio mescolando di tanto in tanto per amalgamare il tutto e quando il sugo si sarà appena addensato, spegnere e lasciar riposare.

A parte diliscare la cernia e disporla in adeguata teglia, quindi versare su di essa la salsa in precedenza preparata aggiungendo della ver-

naccia e mettere in forno a 180° saggiando di tanto la consistenza del pesce per verificarne la cottura, che potrà considerarsi ultimata quando le sue carni diverranno consistentemente morbide e bianche e la vernaccia sarà evaporata. Servire la pietanza tiepida

Maxigiova

Ristorante
Ambasciata d'Abruzzo
Tipica Cucina Abruzzese



Via P. Tacchini, 26 (Parioli) - ROMA

Tel. 06.8078256 - Fax 06.8074964

www.ambasciatadiabruzzo.com

SEPORT S.r.l.

PORTO TURISTICO RIVA DI TRAIANO



DISTRIBUTORE CARBURANTI E LUBRIFICANTI

Olio plurimarche - Accessori per la nautica
Possibilità di Rifornimento con autobotte di
Gasolio nazionale e agevolato

*Additivi *Filtri Nafta/Benzina *Prodotti per la pulizia

ORARIO INVERNALE
dalle 8 alle 13
e dalle 15 alle 17
CHIUSO IL LUNEDI'

ORARIO ESTIVO
dalle 8 alle 13
e dalle 15 alle 20
TUTTI I GIORNI

RECAPITI TELEFONICI

fisso 076632440
076621938 (SO.COM.CI.)
3476447886 (CLAUDIO)
3483403876 (LUIGI)

Buona navigazione!